

Sonntagskarte

Sunday menu

Tagessuppe oder Blattsalat als Vorspeise im Preis inbegriffen
Daily soup or green salad as starter in price included

Menü 1 - Lamm	42
Rosa Lammrückenfilet mit feiner Senf – Kräuterkruste mit Kartoffelkrapfen und Gemüse <i>Lamb loin filet with honey-herb crust, potato croquettes and vegetables</i>	
Menü 2 - Rind	46
Rindsfiletmedaillon mit Gartenkräuterbutter mit Kartoffelkrapfen und Gemüse <i>Beef filet medaillon with garden herb crust, potato croquettes and vegetables</i>	
Menü 3 - Kalb	46
Kalbssteak mit Lardo in Butter und Kräutern gebraten mit Risotto und Gemüse <i>Veal steak with lardo seared in butter and herbs, with risotto and vegetables</i>	
Menü 4 - Schwein	38
Schweinsfiletmedaillon "Piccata" mit Risotto und Gemüse <i>Pork filet medaillon "Piccata" with risotto and vegetables</i>	
Menü 5 - Salm	39
Poeliertes Salmsteak mit Reis und Gemüse <i>Slightly poached salmon steak with rice and vegetables</i>	
Menü 6 – Vegetarisch	26
Sommergemüse – Spätzlipfanne mit Minze <i>Summer vegetables – "spätzle" pot with mint</i>	
Menü 7 - Seniorenteller	34
Zwei zarte Kalbsschnitzel mit Kartoffelkrapfen und Gemüse <i>Two thin veal escalopes with potato croquettes and vegetables</i>	

Vorspeisen

Starters

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Kräutersalat, süss – saure Chillisaucce

Homemade springrolls with herbsalad and sweetsour chillisaucce

12

Crevetten – Cocktail «Wolfensberg»

Shrimp cocktail «Wolfensberg»

14

Gebackener Camembert mit Salatbouquet

Himbeervinaigrette, Preiselbeeren

Roasted camembert with salad, raspberryvinaigrette and cranberry

12

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

All prices in CHF including VAT